Salse pronte, passate e polpe. Le otto nuove referenze per l'Horeca di Agromonte

20230711095817agromonte-nuovalineahoreca-16d2506a

Agromonte, l'azienda siciliana che trasforma il pomodoro ciliegino in Salse pronte, Polpe, Passate e Specialità, **oggi destina al canale Horeca una gamma più articolata di prodotti** che si aggiungono all'offerta di Salsa pronta di ciliegino venduta nel formato da 2 kg.

Per condire pizze, piatti di pasta e primi piatti in generale, Agromonte propone anche la **Salsa pronta di datterino**, la specialità di **Salsa pronta di ciliegino** con ciliegini tagliati a metà, **la Passata di pomodoro e datterino**, la **Passata di pomodoro e ciliegino giallo**, la **Passata di ciliegino con ciliegini interi**, la **Polpa di pomodoro e datterino** e il **Pomodoro ciliegino semisecco**.
Si tratta di una gamma composta da ben **otto referenze diverse** per lavorazione, consistenza e per varietà di pomodoro, ma accomunate dall'impiego di ingredienti freschi e di qualità. **Agromonte controlla l'intera filiera** a cominciare dalla coltivazione, nei propri terreni di proprietà, del pomodoro ciliegino, con cui copre più del 50% del fabbisogno aziendale. Inoltre, circa l'80% del pomodoro trasformato è **a km0**: tutto avviene a poca distanza dallo stabilimento, dove i pomodori, raccolti nei soli mesi estivi quando raggiungono un grado di maturazione ottimale e le qualità organolettiche sono adeguate, vengono **lavorati entro ventiquattro ore** per farne un prodotto unico per sapore, colore e densità.

"Fino ad ora il canale professionale non ha mai rappresentato una priorità, tuttavia abbiamo scelto di presidiare, con maggiori sforzi e con un'offerta più esaustiva, anche questo territorio con l'obiettivo di crescere in maniera continuativa e significativa" spiega **Miriam Arestia**, responsabile marketing di **Agromonte**.
Le otto ricettazioni proposte al canale Horeca si presentano con un **look dal folclore siciliano** che ben si addice a vestire e colorare scaffali e angoli di locali e ristoranti. E se per la Salsa pronta di ciliegino si parla di restyling del pack, le altre confezioni rappresentano, per i professionisti, una novità a tutti gli effetti. Salse, Polpe, Passate e Specialità sono conservate in scatole di latte da 2 kg di

diverse cromie che rendono omaggio a uno dei simboli dell’arte isolana: i pupi siciliani.